

Hühnerfrikassee mit Reis

Zubereitungszeit:

Mind. 1 ½ Std. (Brühe) / ca. 1 Std

Zutaten für 10 Personen

Frikassee

ca. 1.2 l Hühnerbrühe samt Suppenhuhn
75 g Butter
75g Mehl
150 ml Weißwein
150 ml Noilly Prat (Wermut)
5 Spargel, geschält und in Scheiben geschnitten
3 Stangen Staudensellerie geschnitten
3 Tomaten, gehäutet, entkernt und in Streifen geschnitten
150 g Erbsen
3 EL frischer Thymian
200 g Champions, in dicke Streifengeschnitten
200 ml Sahne
Chili, Salz, Pfeffer

Reis

4 Becher Basmati Reis
6 Becher Wasser
4 EL Öl
2 TL Salz
2 TL Essig



Zubereitung:

Frikassee

Die Butter mit dem Mehl anschwitzen, dem Wein und dem Wermut ablöschen und mit einem Schneebesen glattrühren (immer rühren). Die Hühnerbrühe nach und nach dazu gießen (auf eine gute Konsistenz achten!) und 5 min. köcheln lassen.

Das Fleisch vom Suppenhuhn von den Knochen lösen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Hühnerfleisch, Spargel, Sellerie, Tomaten, Erbsen und Thymian zur Sauce geben und 10 min. ziehen lassen.

In einer separaten Pfanne die Champions anbraten in ebenfalls in die Sauce geben. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Reis servieren mit Chili und frischem Thymian garnieren.

Reis

Den Reis gut waschen. Im Wasser etwa 1/2 - 1 Stunde quellen lassen. Dadurch wird der Reis weicher und größer und kocht nicht so lange. Und er schmeckt locker und leicht.

Wasser, Reis, Öl und Salz im Topf zum Kochen bringen. Den Essig hinzufügen und verrühren. Der Essig verhindert, dass der Reis klebt, und macht ihn locker und aromatisch.

Nach dem Aufkochen die Hitze unter die Hälfte reduzieren. Und bei geschlossenem Deckel etwa 5 - 10 Minuten weiter dampfen lassen.

Der Reis ist fertig, wenn man im Reis Löcher vom Dampf sieht und er locker ist und das Wasser verschwunden ist.

Weinempfehlung:

Weißwein oder fruchtigen Rotwein

Kochabend:

04. Mär, 2020 / Egon